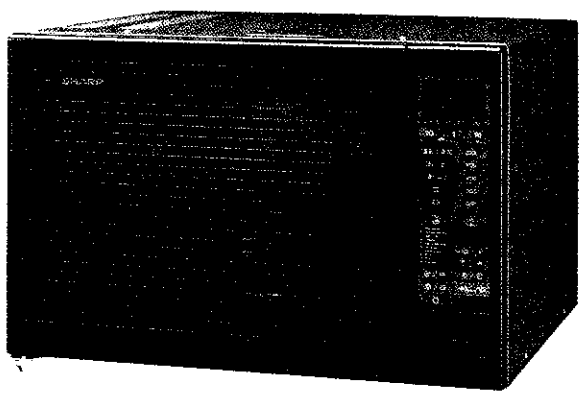
SHARP

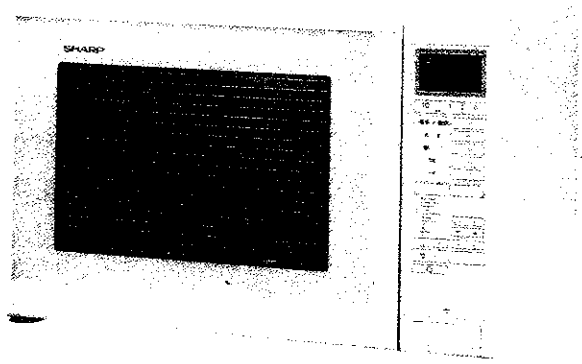
HEISSLUFT-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL/EINBAU-AUSFUHRUNG
MICROGOLFOVEN MET GRILLEN & CONVECTIE/INBOUWMODEL
GRILL & CONVECTION MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE

H-1

R-8R50(B)/(W)



R-8R50(B)



R-8R50(W)

DEUTSCH

NEDERLANDS

ENGLISH

DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite **1/D-1**
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde **23/NL-1**
ENGLISH OPERATION MANUAL	Page **45/GB-1**

Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

DIESES GERÄT STIMMT MIT DEN BEDINGUNGEN DER EN 55014, 02. 1987 ÜBEREIN.

Waarschuwing
De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE VEREISTE EN 55014, 02. 1987.

Warning
Serious health risks may result if these instructions on use and maintenance are not observed, or if the oven is tampered with so that it is possible to put the oven into operation when the door is open.

THIS APPARATUS COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF EN 55014, 02. 1987.

— INHOUDSOPGAVE —

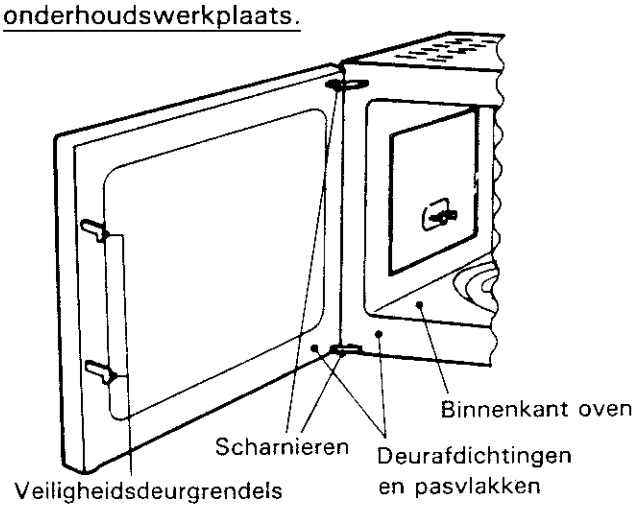
INSTALLATIE ..... NL- 2
VOORZORGSMAATREGELEN ..... NL- 3
NAMEN VAN ONDERDELEN ..... NL- 4
ACCESSOIRES ..... NL- 5
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN ..... NL- 6
Instellen van de klok ..... NL- 6
Stoppen/wissen ..... NL- 7
Koken in meerdere fasen ..... NL- 7
Kontroleren ..... NL- 8
AUTOMATISCHE FUNKTIES ..... NL- 8
Opmerkingen aangaande automatische bediening ..... NL- 8
Displayboodschappen tijdens automatische bediening ..... NL- 8
GEMAKKELIJK ONTDOOIEN ..... NL- 9
AUTOMATISCH KOKEN NL-10
BEDIENING MET DE HAND NL-11
Koken met de microgolfoven NL-11
Koken van CONVECTIE NL-12
Koken met de GRILL NL-13
KOMBINATIE koken NL-14
ROTISSERIE koken NL-15
Voorverwarmen NL-16
ANDERE HANDIGE KENMERKEN NL-17
Kookwekker NL-17
Minuut toevoegfunktie NL-17
Automatisch starten NL-18
MEER (▲)/MINDER (▼) toetsen NL-19
ONDERHOUD EN REINIGEN NL-20
IN GEVAL VAN STORINGEN NL-21
SPECIFICATIES NL-22

INSTALLATIE

1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de microgolfoven en verwijder alle beschermende stickers en stickers met reklames van de ovendeur en het bedieningspaneel.

2) Kontroleer de deur zorgvuldig op tekenen van schade. Schenk in het bijzonder aandacht aan:
   a) De deur, kontroleer dat deze niet scheef zit of gebogen is.
   b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels, kontroleer dat ze niet gebroken zijn of loszitten.
   c) De deurafdichtingen en pasvlakken, kontroleer dat deze niet beschadigd zijn.
   d) Binnenin de oven zelf of in de deur, kontroleer dat er geen deukjes in zitten.

   Als er enige sprake van schade is, neem de oven dan niet in gebruik maar neem onmiddellijn kontakt op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats.



3) De oven mag niet gebruikt worden op een plaats waar warmte en vocht worden opgewekt (bijvoorbeeld, in de buurt van een konventionele oven). En daar de glasdeur tijdens het koken warm wordt, dient de onderkant van de oven zich minstens 80 cm van de vloer te bevinden, veilig buiten het bereik van kinderen.

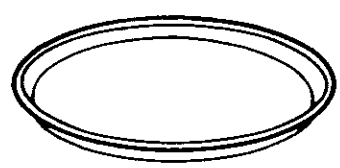
4) De oven is uitgerust met een Schuko stekker. Deze stekker dient in een standaard geaard stopkontakt te worden gestoken. Dit stopkontakt dient makkelijk te bereiken te zijn zodat het de stekker in geval van nood onmiddellijk zonder moeilijkheden uit het stopkontakt getrokken kan worden.

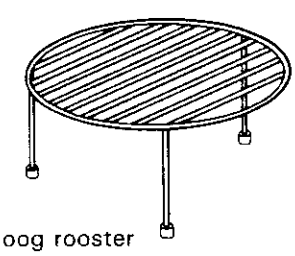
   Opmerking: Het speciale inbouwframe dient te worden gebruikt wanneer de oven in een keukenkast wordt gebouwd. Dit inbouwframe is verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de installatie-aanwijzingen van het frame of vraag uw dealer zodat u op de hoogte bent van de juiste installatiemethode.

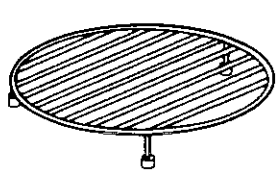
5) Zorg ervoor dat het netsnoer niet onder de oven ligt.

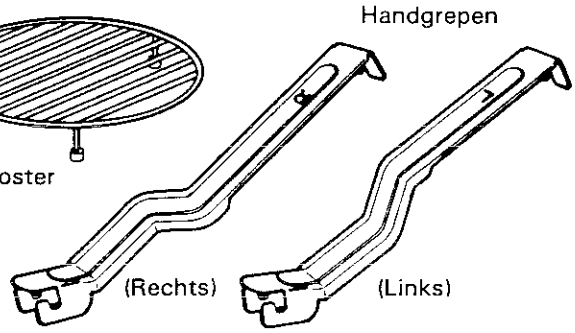
6) Noch de fabrikant, noch de dealer kan enige aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet opvolgen van de juiste methode voor het maken van de elektrische aansluitingen. De netspanning dient 220 V, 50 Hz te zijn.

Kontroleer dat de volgende accessoires meegeleverd zijn:

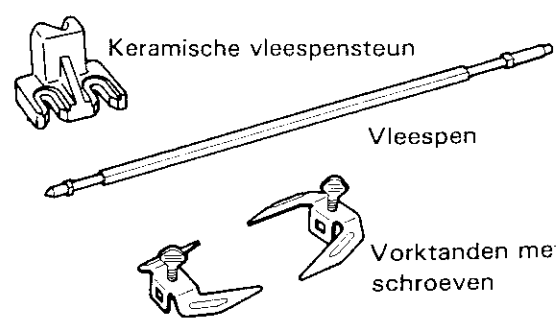

Uitneembare draaitafel


Hoog rooster


Laag rooster



Rotisserie



Handleidingen en overige
- Kookboek voor convectie en grillen
- Kookboek voor de microgolf
- Handleiding (DEUTCH, NEDERLANDS, ENGLISH)
- Handleiding (FRANCAIS, ITALIANO, ESPANOL)
- Menusticker
- DEUTSCHE BUNDESPOST kaart (enkel voor gebruik in Duitsland)

VOORZORGSMAATREGELEN

Algemeen

1) **Visuele kontrole na het uitpakken** — Gebruik de oven niet wanneer deze beschadigd is. Zie a.u.b. INSTALLATIE 2) op pagina NL-2.
2) **Deur** — Gebruik de oven niet als er iets vastzit tussen de deur afdichtingen tussen de oven en de ovendeur.
3) **Draaitafel** — Voor alle bediening dient de draaitafelsteun juist gemonteerd te zijn en de draaitafel dient op de juiste manier op de steun te worden gemonteerd.
4) **Ventilatie** — De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit worden geblokkeerd.
5) **Reparatie** — Het is gevaarlijk om de oven zelf te repareren of te laten repareren door iemand behalve door en erkende onderhoudsmonteur die opgeleid werd door SHARP.
6) **Lege bediening** — Tijdens werking van de microgolf (inklusief KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2 standen, GEMAKKELIJK ONTDOOIEN en AUTOMATISCH KOKEN) mag de microgolfoven niet bediend worden terwijl de oven leeg is. Dit kan nl. schade veroorzaken aan de oven.
7) **Achterlaten van voedsel** — Houd geen voedsel of iets anders in de oven terwijl deze niet gebruikt wordt.
8) **Rotisserie** — Wanneer de twee vorktanden voor de rotisserie te dicht bij elkaar worden gebruikt, kunnen ze gaan buigen. Houd de vorktanden daarom uit elkaar of plaats ze loodrecht tegen over elkaar.
9) **Na het koken** — Na koken in de standen voor CONVECTIE, KOMBINATIE-KOKEN 1 en 2, GRILLEN en AUTOMATISCH KOKEN, kan de ventilator nog enige tijd ingeschakeld blijven om de temperatuur van de elektronische en mechanische komponenten te verlagen.

Te gebruiken voorwerpen

1) **Metaal** — Metalen gebruiksvoorwerpen anders dan de accessoires mogen NIET gebruikt worden bij gebruik van de microgolfoven. Metaal kaatst nl. de gebruikte microgolfenergie terug waardoor elektrische ontlading kan ontstaan waarbij vonken gaan overspringen.
   * Als metaal (zoals aluminiumfolie) toch gebruikt wordt voor een bepaald doeleind (zie het kookboek voor uitzonderingen) mag dit nooit in aanraking komen met de ovenwanden, de draaitafel of ovenroosters tijdens werking van de microgolfoven.
   * Metaal mag gebruikt worden voor de stand voor KOMBINATIE-KOKEN. Om overspringen van vonken te voorkomen, dient u een hittebestendige isolator zoals een Pyrex® gebaksplaat of een aardewerk plaat tussen het metalen gebruiksvoorwerp en het rooster of de draaitafel te plaatsen. Als vonken toch overspringen, stop dan het gebruik van dat gebruiksvoorwerp voor KOMBINATIE-KOKEN.
2) **Voorwerpen met een deksel** — Verwijder vastzittende deksels e.d. altijd van het voorwerp alvorens dit in gebruik te nemen. Bij dichtzittende voorwerpen kan de druk zodanig oplopen dat een explosie wordt veroorzaakt zelfs nadat de oven uitgeschakeld is.
3) **Braden** — Gebruik voor het koken van water of vloeistoffen altijd een kom met een brede opening zodat luchtbellen vrijelijk kunnen ontsnappen. Nauwe openingen kunnen grote luchtbellen vormen hetgeen kan leiden tot spetters en inbranden zelfs nadat de oven reeds uitgeschakeld is en het wordt daarom aanbevolen een glazen roerspaan o.i.d. te gebruiken om plotseling koken te voorkomen (spetteren of inbranden kan nl. optreden).
4) **Overige** — Zie de inleiding in het meegeleverde kookboek voor aanbevolen gebruiksvoorwerpen.

Voedsel

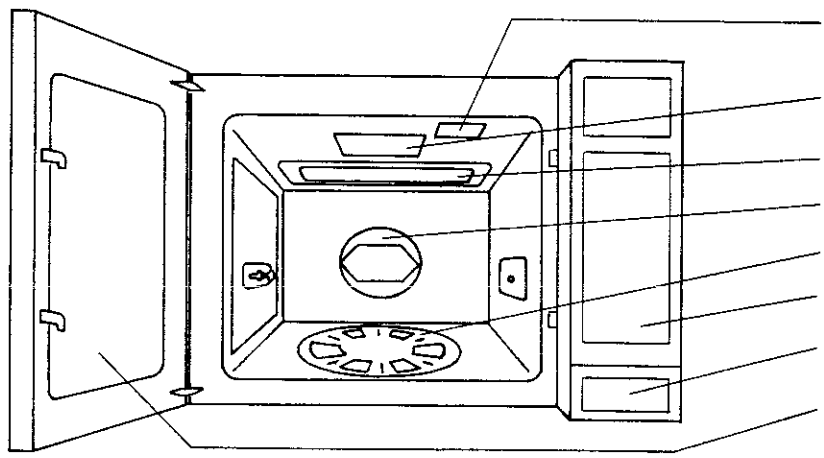
1) **Eieren** — Kook geen eieren in hun bast. De druk binnenin de bast zal gaan oplopen waardoor het ei kan ontploffen (zelfs nadat de oven uitgeschakeld werd). Eieren mogen niet opnieuw worden opgewarmd tenzij het roereieren of fijngehakte eieren betreft. Steek het eigeel door alvorens te gaan koken.
2) **Olie en vetten** — Verwarm olie of vetten voor bakken niet. De temperatuur kan dan nl. niet geregeld worden waardoor oververhitting kan voorkomen.
3) **Suiker** — Volg de aanbevolen kookaanwijzingen zorgvuldig bij het koken van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals Kerstmis pudding, gehaktpastei of fruittaart. Wanneer de aanbevolen kooktijden overschreden worden kan het voedsel verbranden en de oven beschadigd raken.

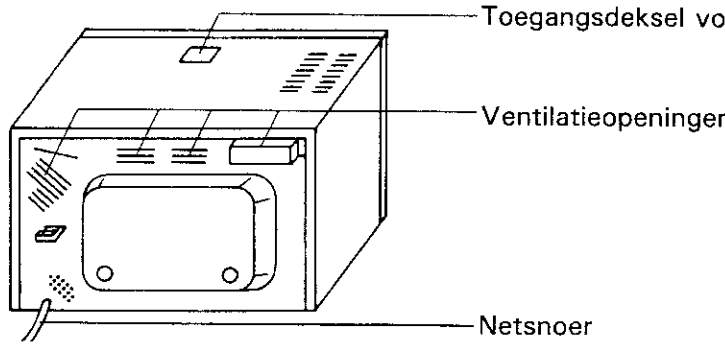
Overige

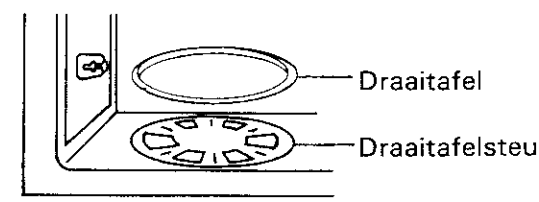
1) **Kondensatie** — Vochtigheid en vocht in voedsel kunnen soms kondensatie veroorzaken op de wanden van de oven of aan de binnenkant van de deur. Dit is normaal bij koken. In het algemeen zal afgedekt voedsel minder kondensatie veroorzaken dan niet afgedekt voedsel. Soms kan echter vocht tussen de deurafdichtingen en de pasvlakken gaan zitten. Dit is niet normaal en is een teken dat uit de microgolfoven mikrogolfenergie lekt tijdens het koken.
2) **Hete oven** — Tijdens CONVECTIE koken, GRILLEN, KOMBINATIE-KOKEN of AUTOMATISCH KOKEN zal de oven heet worden. Het gebruik van een ovendoek of -handschoenen wordt aanbevolen. Gebruik altijd het plastik gedeelte van de deur om de deur te openen en te sluiten en gebruik de handgrepen om de vleespen uit te nemen bij rotisserie koken. Wees voorzichtig dat u het grill-verwarmingselement of de ovenwand tijdens deze kookstanden niet aanraakt.

NEDERLANDS

NAMEN VAN ONDERDELEN

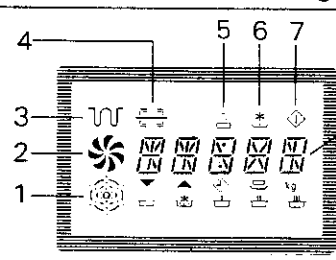






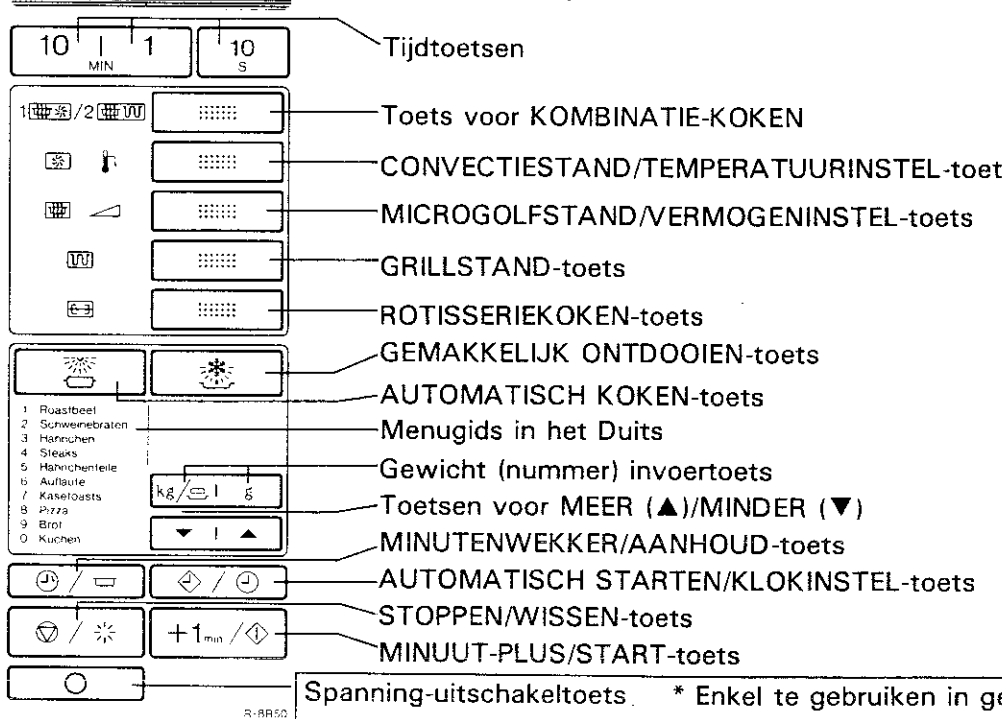
Plaats draaitafel op draaitafelsteun

Auto-Touch bedieningspaneel



Digitale indikaties

1. Microgolf en ontdooien-symbool
2. Convectie-symbool
3. Grillen-symbool
4. Rotisserie-symbool
5. Automatisch koken-symbool
6. Gemakkelijk ontdooien-symbool
7. Koken-symbool



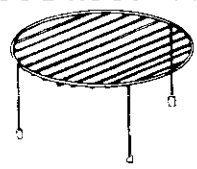
* Enkel te gebruiken in geval van nood om de stroomtoevoer naar de oven uit te schakelen.

ACCESSOIRES

■ DRAAITAFEL

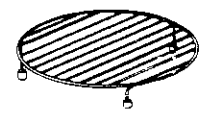
Voor alle kookstanden. (Kan in kombinatie met het hoge rooster gebruikt worden voor CONVECTIE koken in twee fasen.)

■ HOOG ROOSTER



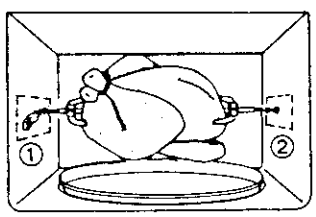
Te gebruiken voor CONVECTIE koken in twee fasen; tevens te gebruiken voor GRILLEN.

■ LAAG ROOSTER

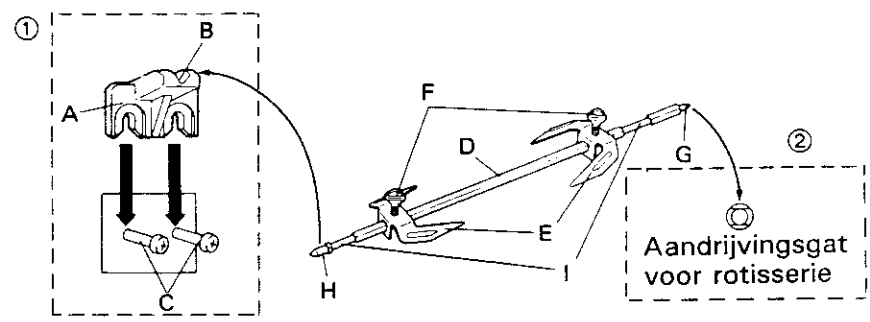


Te gebruiken voor roosteren of bakken.

■ ROTISSERIE



Het rotisseriesysteem is handig voor het grillen van vlees en gevogelte. Alle kanten van het voedsel worden gelijkmatig bruin en omdraaien is niet nodig.

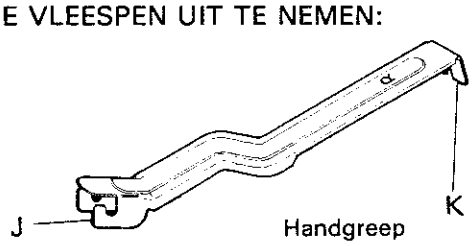


OM VOEDSEL TE PLAATSEN:

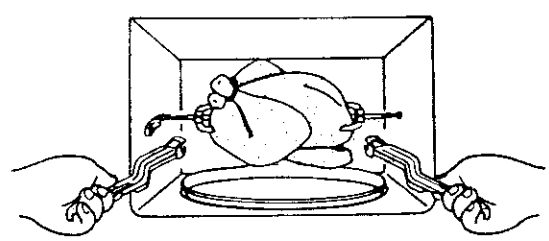
1. Bevestig de keramische vleespensteun (A) aan de haken (C) aan de linkerkant van de ovenwand.
2. Steek de vleespen (D) door het voedsel en hang het voedsel in het midden van de vleespen. Schuif de vorktanden (E) van beide zijden in het voedsel en draai de schroeven (F) stevig aan.
3. Steek het uiteinde van de vleespen (G) in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken aan de rechterkant van de ovenwand. Duw de vleespen nu naar rechts en draai hem ietwat totdat de vleespen in het aandrijvingsgat voor rotisserie koken valt.
4. Plaats de andere kant van de vleespen (H) op de uitholling van de keramische vleespensteun (B).

OPMERKING: Zorg er bij gebruik van het rotisseriesysteem voor dat het voedsel aan de vleespen niet in aanraking komt met de draaitafel. Als dit nl. wel gebeurt, kan het voedsel met vleespen en al van de keramische vleespensteun vallen.

OM DE VLEESPEN UIT TE NEMEN:



1. Plaats de uiteinden (J) van de twee handgrepen om de vleespen (I). Til eerst de linkerkant van de vleespen ietwat op en neem de vleespen daarna uit, te beginnen met de linkerkant.
2. Haak het uiteinde (K) van de handgreep aan het uiteinde van de vleespen (I) en trek daarna aan de vleespen terwijl u het voedsel met een vleespen vasthoudt.



OPMERKING:
DE WANDEN VAN DE OVEN KUNNEN HEET WORDEN; HET WORDT DAAROM AANBEVOLEN OVENHANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN BIJ HET UITNEMEN VAN DE VLEESPEN.
DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN IS ENKEL VOOR ROTISSERIE KOKEN.
NA VOLTOOIEN VAN ROTISSERIE KOKEN DIENT U DE KERAMISCHE VLEESPENSTEUN TE VERWIJDEREN EN OP TE BERGEN MET HET ANDERE TOEBEHOREN.

NEDERLANDS

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

* Alvorens de nieuwe oven in gebruik te nemen dient u er zeker van te zijn dat u de gehele handleiding gelezen en begrepen heeft.
* U dient de volgende procedures op te volgen alvorens de oven in gebruik te nemen.
  Het wordt aanbevolen de juiste tijd van de dag bij de ovenklok in te stellen om de juiste starttijden te verkrijgen bij gebruik van de automatische funkties.

1) Steek de stekker in het stopkontakt.
   *De ovendisplay geeft knipperend 88:88 aan.
2) Raak de STOPPEN/WISSEN-toets aan.
   * 1:00 verschijnt en alle toetsen van het bedieningspaneel zijn klaar voor gebruik.

Nu kunt u de ovenklok gelijkzetten.

Instellen van de klok

* Stel dat de huidige tijd 11:34 uur is.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets aan.	⏱ / 🕘	0
2.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	10 MIN x 1 ; 1 MIN x1	11
3.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets nogmaals aan.	⏱ / 🕘	11 00
4.	Raak de 10 MIN. toets 3 maal en de 1 MIN. toets 4 maal aan.	10 MIN x 3 ; 1 MIN x 4	11 34
5.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets nogmmaals aan.	⏱ / 🕘	11:34

OPMERKINGEN:

1. Het betreft een klok met een 12-urige aanduiding (van 1:00 toto 12:59).
2. De display geeft knipperend 88:88 aan als de elektrische stroom naar de microgolfoven tijdelijk onderbroken is geweest en vervolgens weer ingeschakeld werd. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma en ook de tijd van de dag uitgewist worden. Stel de klok gewoon opnieuw gelijk.

Stoppen/Wissen

Gebruik de [⊘/✳] (STOPPEN/WISSEN) toets om:

1. Een fout ongedaan te maken tijdens het programmeren.
2. De minutenwekker uit te schakelen.
3. De oven tijdelijk te stoppen tijdens het koken.
4. Een programma tijdens het koken te stoppen dient u de toets tweemaal in te drukken.

Meerfase-koken

De oven kan gebruikt worden voor meerfase-koken van MICROGOLF, CONVECTIE, GRILL en KOMBINATIE koken. Onder de verschillende fasen die u zou willen gebruiken bevinden zich o.a.:

	EERSTE FASE	TWEEDE FASE	DERDE FASE	VIERDE FASE
Voorbeeld 1	MICROGOLF	MICROGOLF	MICROGOLF	MICROGOLF
2	MICROGOLF	AANHOUDEN	MICROGOLF	
3	MICROGOLF	KOMBINATIE		
4	VOORVERWARMEN	CONVECTIE	CONVECTIE	
5	VOORVERWARMEN	KOMBINATIE		
6	KOMBINATIE	GRILLEN		

Zie tevens uw kookboek voor ideeen betreffende koken in meerdere fasen.

* Stel dat u 1 kg biefstuk voor 11 minuten met MEDIUM LOW wilt ontdooien en daarna voor 11 minuten met HOLD. En daarna opnieuw voor 6 minuten met MEDIUM LOW. Draai het voedsel na 5 en 22 minuten na starten van de oven om.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
2.	Raak de MINUTENWEKKER/AANHOUD-toets aan.	[⏲ ◿] [⋮⋮⋮] x 4
3.	Raak de 10 MIN. toets eenmaal en de 1 MIN. toets eenmaal aan.	[10 MIN] x 1 [1 MIN] x 1
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets zes maal aan.	[⏲/▭]
5.	Raak de 1 MIN. toets zes maal aan.	[1 MIN] x 6
6.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets vier maal aan.	[⏲ ◿] [⋮⋮⋮] x 4
7.	Raak de minuut MINUUT PLUS/START-toets aan.	[+1min / ⏀]

NEDERLANDS

Kontroleren

Klok –
Als de kookstand of de minutenwekkerstand van de microgolfoven ingeschakeld is en u de huidige tijd wenst te weten, raak dan de [◈/◴] (AUTOMATISCHE STARTEN/KLOK) toets aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Automatische starttijd –
Als de oven ingesteld staat voor automatisch starten en u de starttijd wenst te weten, raak dan de [◈/◴] (AUTOMATISCHE STARTEN/KLOK) toets aan. De tijd zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Geprogrammeerde temperatuur –
Als de CONVECTIE de KOMBINATIE kookstand van de oven ingeschakeld staat en u de geprogrammeerde temperatuur wenst te weten, raak dan de [CONVECTIE] [TEMPERATUUR] (CONVECTIESTAND/TEMPERATUUR) toets aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt.

Huidige temperatuur –
Als de oven aan het voorverwarmen is en u de huidige temperatuur wenst te weten, raak dan de [CONVECTIE] [TEMPERATUUR] (CONVECTIESTAND/TEMPERATUUR) toets aan. De temperatuur zal getoond worden zolang u de toets ingedrukt houdt. [LO C] wordt aangegeven als de oventemperatuur op dit moment minder dan 40°C is.

AUTOMATISCHE FUNKTIES

Opmerkingen aangaande automatische bediening

1. Zie het kookboek voor details (instellen van het voedsel, gebruiksvoorwerpen, procedure, enz...)
2. Bij het invoeren van het gewicht van het voedsel dient dit afgerond te worden tot het dichtstbijliggende 10de van een kilo. (b.v 1,45 kg wordt afgerond tot 1,5 kg.)
3. De automatische funkties werken bij voedsel met normale opslagtemperatuur. Bijvoorbeeld kip zou dan bij koelkasttemperatuur en taart bij kamertemperatuur zijn.
4. N.B.: Alle automatische funkties worden gestart met een koude oven.

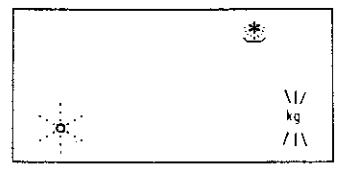
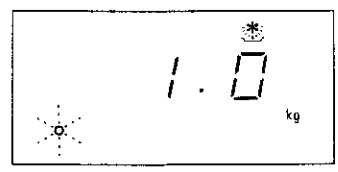
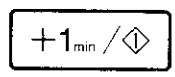
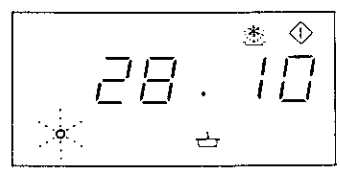
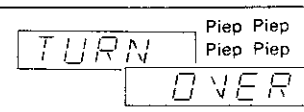
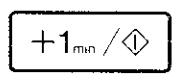
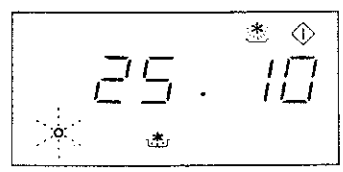
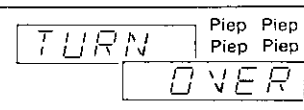
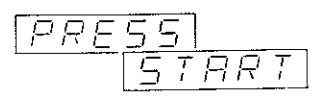
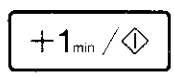
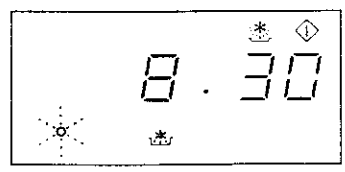
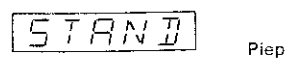
Displayboodschappen tijdens automatische bediening

Boodschap	Betekenis	Procedure
TURN OVER	Omdraaien	Draai het voedsel om overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek.
PRESS START	Druk op start	Raak de [+1min/◈] (MINUTEN PLUS/START) toets aan.
STAND COVER	Laten staan afdekken	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
STAND	Laten staan	Dek het voedsel af en laat het staan overeenkomstig de aanwijzingen in het kookboek. Statijd na het koken helpt om de interne temperatuur van vlees af te laten koelen om het gelijkmatiger te braden.
ERROR	Fout	Het ingevoerde gewicht overschrijdt de gewichtslimiet. Druk op de [⊗/✲] (STOPPEN/WISSEN) toets en begin opnieuw vanaf het begin met invoeren van de informatie.

GEMAKKELIJK ONTDOOIEN

U kunt vlees ontdooien door enkel het gewicht in te voeren.

* Stel dat u 1,0 biefstuk wilt ontdooien.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de GEMAKKELIJK ONTDOOIEN-toets aan.		
2.	Raak de kg/NUMMER-toets eenmaal aan.		
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
4.			
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
6.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
7.			
8.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		
9.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		
10.			

Bij openen van de ovendeur of aanraken van de [⏻/✳] (STOPPEN/WISSEN) toets verschijnt de huidige tijd in de display.

AUTOMATISCH KOKEN

U kunt koken met het automatische kookmenu door enkel het menu te kiezen en vervolgens het gewicht of het aantal in te voeren.

* Stel dat u 1,5 kg biefstuk wenst te koken.

Stap	Procedure	Bedienungsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCH KOKEN-toets eenmaal aan.	x 1	AC - 1 kg
2.	Raak de kg/NUMMER-toets eenmaal aan en de g toets 5 maal.	kg/ x 1 g x 5	1.5 kg
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	25.55
4.			TURN OVER Piep Piep Piep Piep
5.	Draai het voedsel om. Sluit de deur.		PRESS START
6.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	6.25
7.			STAND COVER Piep

Bij openen van de ovendeur of aanraken van de / (STOPPEN/WISSEN) toets verschijnt de huidige tijd in de display.

OPMERKING: Volg de aangegeven boodschappen na stap 3. (Zie pagina NL-8.)

BEDIENING MET DE HAND

Bij bedienen met de hand kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 sekonden worden geprogrammeerd. Nadat werking van de oven voltooid is, geeft de display opnieuw de huidige tijd aan.

Koken met de microgolfoven

Er zijn voor uw oven vijf voorkeuzevermogenniveau's voor de microgolf naast AANHOUDEN (0%).

NIVEAU'S		MICROGOLFVERMOGEN	WATT
HIGH	(VOL VERMOGEN)	100%	830
MEDIUM HIGH	(ROOSTEREN)	70%	580
MEDIUM	(SUDDEREN)	50%	415
MEDIUM LOW	(ONTDOOIEN)	30%	250
LOW	(WARM)	10%	85
HOLD	(AANHOUDEN)	0%	0

Als u het gewenste vermogenniveau mist, blijf dan gewoon de ▦ ◿ (MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL) toets aanraken totdat u het gewenste niveau nogmaals verkrijgt; als de toets in het geheel niet aangeraakt wordt, zal automatisch HIGH worden ingesteld. Raak om de oven voor aanhouden in te stellen de [◷/▭] (MINUTENWEKKER/AANHOUD) toets aan, maar denk eraan dat deze funktie niet gebruikt kan worden om de eerste stap van de verschillende kookfasen te beginnen.

* Stel dat u soep wilt opwarmen voor 2 minuten en 30 sekonden bij MEDIUM.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN toets eenmaal en de 10 SEC toets drie maal aan.	[1 MIN] x 2 [10 S] x 3	2 30
2.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	▦ ◿ [⋮⋮⋮⋮⋮⋮] x 3	2.30
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	[+1min / ⏀]	2.30

OPMERKING: 1. Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stoppen de kooktijd en de uitlezing automatisch. De kooktijd negint opnieuw af te tellen wanneer de deur gesloten en de [+1min/⏀] (MINUUT PLUS/START) toets aangeraakt wordt.

2. Als HIGH gekozen wordt als laatste stap van de verschillende fasen is het niet nodig de ▦ ◿ (MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL) toets aan te raken.

Koken van CONVECTIE

Uw kunt de oven programmeren om op een van 10 verschillende convectietemperaturen te koken (te weten, 250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De temperatuur wordt op dezelfde als bij de mangetronoven ingesteld, nl. door de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

In het algemeen gesteld is het niet nodig de oven voor te verwarmen. Zie pagina NL-16 wanneer het nodig is de oven voor te verwarmen.

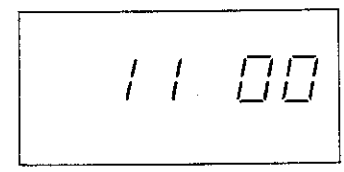
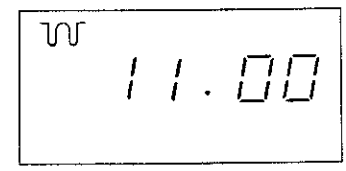
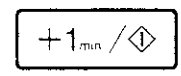
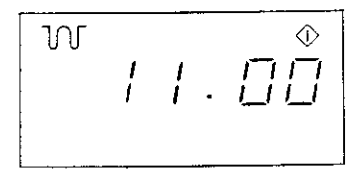
* Stel dat u bij 200°C voor 25 minuten wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets twee maal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x2 1 MIN x 5	25 00
2.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets viermaal aan.	x 4	200C
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇	25 . 00

Koken met de GRILL

De oven is geschikt om voedsel te grillen.

* Stel dat u biefstuk voor 11 minuten bij GRILL wenst te koken. Draai de biefstuk na 8 minuten om.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets eenmaal aan.	10 MIN x 1 1 MIN x 1	
2.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.		
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.		

OPMERKING: In het algemeen wordt het aanbevolen het hoge rooster te gebruiken voor grillen.

KOMBINATIE-KOKEN

De oven kan ingesteld worden om met twee KOMBINATIE kookstanden te werken. Bij KOMBINATIE koken worden de ingestelde gekombineerde kookstanden gelijktijdig gebruikt om snel en toch gelijkmatig te koken. De convectietemperatuur en het microgolfvermogen kunnen ingesteld worden voor koken van een groot skala aan voedsel.

STAND	MICROGOLFVERMOGEN	OVEN TEMPERATUUR	GRILL VERWARMING SELEMENT
KOMBINATIE 1 (MICROGOLF/CONVECTIE)	100% *	250°C **	Uit
KOMBINATIE 2 (MICROGOLF/GRILL)	100% *	–	Aan

* Als u het microgolfvermogen wilt instellen,
- Raak dan de (MICROGOLFSTAND/VERMOGENISTEL) toets aan.

** Als u de oventemperatuur wilt instellen,
- Raak dan de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan.

* Laten we aannemen dat u gratin voor 15 minuten met KOMBINATIE-KOKEN 1 wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 5	15 00
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets eenmaal aan.	1/2 x 1	1 Na 1 sek. 250C
3.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	15.00

OPMERKING: Bij de KOMBINATIE kookstand dient u niet in twee fasen te koken.

ROTISSERIE koken

Om maximaal 2 kg gevogelte of vlees gelijkmatig te grillen kunt u de rotisserie eenheid gebruiken met de GRILL kookstand of de KOMBINATIE kookstand waardoor het mogelijk is voedsel te koken zonder stoppen om het voedsel om te draaien of te herarrangeren.

* Stel dat u gevogelte voor 28 minuten in de rotisseriestand wilt koken.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 10 MIN toets eenmaal aan.	10 MIN x 1	10 00
2.	Raak de KOMBINATIE-KOKEN toets twee maal aan.	1/2 x 2	2
3.	Raak de 1 MIN toets vier maal aan.	1 MIN x 4	4 00
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	4.00
5.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN. toets vier maal aan.	10 MIN x 1 — 1 MIN x 4	14 00
6.	Raak de GRILLSTAND-toets aan.		14.00
7.	Raak de ROTISSERIEKOOK-toets aan.		14.00
8.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /	10.00

OPMERKING:

1. De vleespen is enkel voor ROTISSERIEKOKEN. Verwijder de keramische vleespensteun nadat ROTISSERIE koken voltooid is.
2. De wanden van de oven kunnen nog heet zijn, gebruik dus ovenhandschoenen bij het uitnemen van het voedsel.

N.B.: De draaitafel draait tijdens ROTISSERIE koken niet.

Voorverwarmen

De oven hoeft niet voorverwarmd te worden, maar als u dit toch voor sommige speciale recepten wilt doen, is het mogelijk.

Voorverwarmen en koken

De oven kan geprogrammeerd worden om voorverwarmen en koken te kombineren.

* Stel dat u de oven tot 220°C wilt voorverwarmen en biscuits voor 15 minuten wilt bakken bij 200°C.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	220C
2.	Raak de 10 MIN toets eenmaal en de 1 MIN toets vijf maal aan.	10 MIN x 1; 1 MIN x 5	15 00
3.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets twee maal aan.	x 2	200C
4.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇	PRE- HEAT
	Een pieptoon zal te horen zijn wanneer de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt. De oven zal dan beginnen met aanhouden van deze temperatuur. De oven houdt de temperatuur automatisch voor 15 minuten aan.		220C
5.	Open de deur. Plaats voedsel in de oven. Begin met koken.	+1min / ◇	15.00

OPMERKING: Als u wenst het voorverwarmen en koken bij dezelfde temperatuur uit te voeren kunt u stap 3 in bovenstaande procedures achterwege laten.

Voorverwarmen

U kunt de oven enkel voorverwarmen.

* Stel dat u tot 230°C wenst voor te verwarmen.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde
1.	Raak de CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL-toets twee maal aan.	x 2
2.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ◇

OPMERKING: U kunt de gewenste oventemperatuur instellen door de (CONVECTIESTAND/TEMPERATUURINSTEL) toets aan te raken totdat de gewenste temperatuur in de display verschijnt.

ANDERE HANDIGE KENMERKEN

Kookwekker

De oven is uitgerust met een handige kookwekker om een tijd tot 99 minuten en 90 sekonden af te tellen.

* Stel dat u voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland wilt voeren.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN. toets drie maal aan.	1 MIN x 3	3 00
2.	Raak de MINUTENWEKKER/AANHOUD-toets aan.	⏲ / ▭	3 . 00

Minuut Toevoegfunktie

Dankzij deze funktie kunt u nog snel even een minuut toevoegen aan de kooktijd door op de +1min /⏀ (MINUUT PLUS/START) toets te drukken voor elke toe te voegen minuut. Deze funktie kan tevens gebruikt worden om snel 1 minuut koken met de microgolfoven toe te voegen bij de HIGH stand wanneer de oven nog niet in werking gesteld is.

* Stel dat u 1 minuut bij de HIGH stand wilt koken.

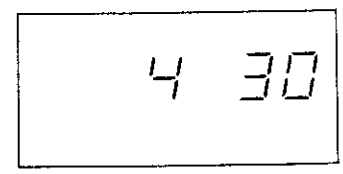
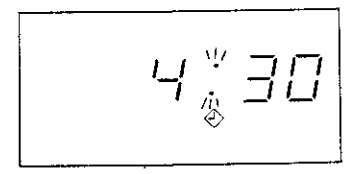
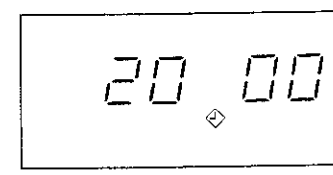
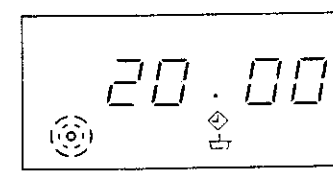
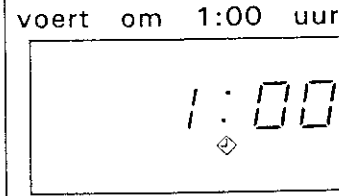
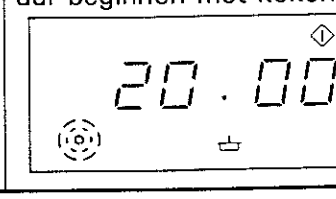
Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /⏀	1 . 00

OPMERKING: Een extra minuut kan enkel worden toegevoegd binnen 1 minuut na koken, sluiten van de deur, aanraken van de ⏻ / ✳ (STOPPEN/WISSEN) oets of tijdens het koken zelf.

Automatisch Starten

U kunt de oven instellen om automatisch op elk gewenst moment te beginnen met koken.

* Stel dat u een soep voor 20 minuten om 4:30 uur s' middags wilt koken. zorg er voor het uitvoeren van onderstaande procedures voor dat de klok gelijkstaat.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de 1 MIN. toets vier maal en de 10 SEC. toets drie maal aan.	1 MIN x 4 ; 10 S x 3	
2.	Raak de AUTOMATISCH STARTEN/ KLOKINSTEL-toets aan.	⏱ / 🕐	
3.	Raak de 10 min. toets tweemaal aan.	10 MIN x 2	
4.	Raak de MICROGOLFSTAND/VERMOGENINSTEL-toets drie maal aan.	x 3	
5.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min / ⏱	Stel dat u het instellen uitvoert om 1:00 uur.å  Dan zal de oven om 4:30 uur beginnen met koken. 

OPMERKING:
1. De automatische startfunktie kan gebruikt worden voor elk programma behalve AUTOMATISCH KOKEN, GEMAKKELIJK ONTDOOIEN, de minuut toevoegfunktie en de kookwekker.
2. Om automatisch starten ongedaan te maken drukt u simpelweg tweemaal op de [⊘ / ☼] (STOPPEN/WISSEN) toets.
3. De oven kan geprogrammeerd worden om koken in maximaal 4 fasen uit te voeren voor de MICROGOLF, CONVECTIE koken, GRILLEN en KOMBINATIE koken 1 of 2. (Zie pagina NL-7.)

MEER (▲)/MINDER (▼) toetsen

Afhankelijk van hoe het koken uitpakt kunt u de kooktijd verkorten of verlengen m.b.v. de handige [▼ | ▲] (MINDER/MEER) toetsen. Ook is het mogelijk de kookresultaten bij GEMAKKELIJK ONTDOOIEN en AUTOMATISCH KOKEN bij te stellen voordat de programma's worden gestart i.p.v. het gehele kookprogramma opnieuw in te moeten voeren.

* Stel dat u 1,0 kg biefstuk goed gaar wilt koken met AUTOMATISCH KOKEN 4.

Stap	Procedure	Bedieningsvolgorde	Display
1.	Raak de AUTOMATISCHE KOKEN-toets vier maal aan.	x 4	AC-4
2.	Raak de GEWICHT (INVOER) INVOER-toets eenmaal aan.	x 1	1.0 kg
3.	Stel de gewenste hoeveelheid koken in. Goed gaar; MEER Raak de MEER-toets aan.	▲	1.0 kg
4.	Raak de MINUUT PLUS/START-toets aan.	+1min /◈	14.10

OPMERKING: Voordat u begint met GEMAKKELIJK ONTDOOIEN of AUTOMATISCH KOKEN kunt u de stand van de (▲) of (▼) toetsen nog veranderen:

*Raak dezelfde toets nogmaals aan om de stand van de MEER (▲) of MINDER (▼) toets te annuleren.

*Raak de MINDER (▼) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

*Raak de MEER (▲) toets aan om de stand van de toetsen te veranderen.

De stand van de MEER (▲) en MINDER (▼) toets kan op elk gewenst moment voordat de [+1min /◈] (MINUTEN PLUS/STARTEM) toets aangeraakt wordt worden gewijzigd.

NEDERLANDS

ONDERHOUD EN REINIGEN

GEBRUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELLEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MICROGOLFOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden door wassen met een milde oplossing van zeep en water. Zorg er wel voor de buitenkant na wassen af te spoelen en met een zachte doek af te drogen.

Bedieningspaneel

U dient bij reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Als de toetsen vuil worden kan het moeilijk zijn gegevens in te voeren. OPen de deur voordat u met reinigen begint zodat de toetsen uitgeschakeld worden. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te vegen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen. Dit kan het paneel nl. beschadigen en gebruik van de toetsen onmogelijk maken.

Binnenkant van de oven

1) Behalve de achterkant is de binnenkant van de oven opgebouwd uit roestvrij staal. De oven is gemakkelijk schoon te houden door spatten e.d. met een zachte doek of spons af te vegen terwijl de oven nog warm is. Gebruik een milde oplossing van zeep en spoel af met heet water bij hardnekkiger vuil.
2) De achterkant heeft een afwerking die kontinue zelfreinigt. De afwerking is speciaal gemaakt zodat het meeste vuil tijdens het koken geoxideerd raken. Het oppervlak kan beschadigd raken door in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen, oplosmiddelen of gekoncentreerde schoonmaakmiddelen te gebruiken. Het kan nodig zijn dat u bij veel spatten en vuil zelf een handje moet meehelpen. Gebruik dan een papieren doekje of spons om de spatten weg te halen terwijl de oven nog steeds warm is en de spatten nog zacht zijn.
3) Om het reinigingseffekt van de kontinu zelfreinigende afwerking nog effektiever te maken wordt het aanbevolen na het koken van vet vlees e.d. de oven voor ca. 30 minuten in lege toestand bij 250°C in de convectie stand te laten werken.
4) Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de bovenkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen.
5) Veeg eventueel vet, spatten e.d. met een zachte doek of spons van de afdichtvlakken zodat er geen ophoping van vuil plaatsvindt na elke maal dat de oven gebruikt wordt terwijl deze nog warm is en de spatten nog zacht zijn.
   Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Draaitafel en draaitafelsteun

Van tijd tot tijd kan het nodig zijn om de draaitafel en draaitafelsteun uit de oven te halen om de bodem van de oven een goede beurt te geven. Was de draaitafel en de draaitafelsteun met een mild sopje en droog het geheel na met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaitafelsteun zijn geschikt voor wassen in een afwasmachine.

Deur

Veeg de deur en het doorkijkvenster geregeld aan beide zijden met een vochtige doek af om spatten e.d. weg te halen.
Houd de deurafdichting en de pasvlakken altijd goed schoon zodat vet, spatten e.d. geen kans krijgen om zich op te hopen. Een dergelijk opeenhoping van vuil kan nl. resulteren in lekken van mikrogolfenergie uit de oven.

Vleespen, vorktanden en keramische vleespensteun

De vleespen en vorktanden zijn van geplaat staal en de vleespensteun is gemaakt van keramiek. Deze onderdelen kunnen gewoon afgewassen worden in een mild sopje van zeep en water of in de afwasmachine.

SPECIFICATIES

Netspanning:	220 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering:	16 A tijdsvertraging
Vereist vermogen:	
Microgolf	1,5 W
Convectie	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombinatie:	3,0 kW
Uitgangsvermogen:	
Microgolf	830 W (IEC 705)
Convectie-verwarmingselement	1500 W
Grill-verwarmingselement	1000 W
Microgolffrekwentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	555 mm (B) x 380 mm (H) x 516 mm (D)
Afmetingen binnenkant:	375 mm (B) x 254 mm (H) x 385 mm (D)
Kapaciteit oven:	36,7 l
Kooksysteem:	Draaitafelsysteem (ϕ365 mm)
Gewicht:	Ca. 30 kg

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Gata de ovenlamp branden bij openen van de deur? JA_____ NEE ____

   Opmerking: Nadat de spanning-uitschakeltoets ingedrukt wordt, zal de ovenlamp bij openen van de deur niet gaan branden.

2. Plaats een kopje water in de oven en sluit de deur stevig. Bij goed sluiten van de deur dient de ovenlamp uit te gaan. Programmeer de oven voor twee minuten voor werking bij (vol vermogen).

   [+1min /◇] x 2

   A. Gaat de ovenlamp branden? JA_____ NEE ____

   B. Werkt de koelventilator? JA_____ NEE ____

   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

   C. Gaat de draaitafel draaien? JA_____ NEE ____

   Opmerking: De draaitafel draait rechtsom of linksom.

   D. Is na twee minuten een signaal te horen en gaat het kook-symbool uit? JA_____ NEE ____

   E. Is het water binnenin de oven heet? JA_____ NEE ____

3. Neem het kopje uit de oven.
   Breng nu op de juiste wijze de keramische vleespensteun en de vleespen (met de vorktanden) zelf aan (zie pagina NL-5) en sluit de deur vervolgens.
   Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.
   Raak de volgende toetsen aan:

   [1 MIN] x 3 [⁂] [⁀] [⋯⋯] [⇔] [⋯⋯] [+1min /◇]

   x 5

   A. Gaat de ovenlamp branden? JA_____ NEE ____

   B. Gaat de koelventilator werken? JA_____ NEE ____

   (Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.)

   C. Gaat de rotisserie draaien? JA_____ NEE ____

   Opmerking: De vleespen draait ofwel in voorwaartse ofwel in achterwaartse richting. De draaitafel staat tijdens ROTISSERIE koken stil.

   D. Is de binnenkant van de oven na drie minuten heet? JA_____ NEE ____

4. Programmeer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN met de ROTISSERIE.

   [1 MIN] x 3 [⩛] [⋯⋯] [⇔] [⋯⋯] [+1min /◇]

   A. Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood? JA_____ NEE ____

Verwijder na het testen van de ROTISSERIE de vleespen (met vorktanden) en de keramische vleespensteun uit de oven. Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw kontroles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.